

## **ВПЛИВ ФРУКТОВИХ ТА ОВОЧЕВИХ ПОРОШКІВ НА МОДЕЛЬНІ СИСТЕМИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ**

**Іваненко О., студентка VI курсу факультету ГРТБ  
Національний університет харчових технологій**

Бурхливі темпи росту сфери ресторанного господарства в нашій країні та у світі зумовили його відродження на новому етапі розвитку. Особливе місце на ринку ресторанного господарства займають солодкі страви. В ресторанному господарстві їм приділяють велику увагу, особливо збивним солодким стравам – мусам, самбукам, суфле. Для їх приготування використовують свіжі, консервовані та заморожені фрукти та ягоди, соки, молоко і молочні продукти, прянощі, екстракти лікарських рослин тощо. Осо-

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції

бливу увагу в приготуванні збивних солодких страв надають піноутворювачам та структуроутворювачам.

Використання фруктових та овочевих порошків дозволяє не тільки розширити асортимент харчових продуктів, але й надати їм певних функціональних властивостей. Для вирішення питання обрано фруктові порошки – яблучний, банановий, отримані холодним розпилювальним сушінням, та динний – вакуумним способом. Дані способи сушіння дозволяють сформувати високі функціонально-технологічні властивості порошків, зокрема відновлюючої та емульгуючої здатностей.

Метою досліджень було визначення впливу фруктових та овочевих порошків на модельні системи солодких збивних страв – суфле, самбуку.

Як базові було обрано рецептури суфле та самбуку згідно із «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания». Основні показники якості сировини та готових виробів досліджували методами, які використовуються в технологічному контролі виробництва солодких збивних страв. Визначення збитості готових виробів з пінною структурою здійснювали шляхом встановлення об'єму витісненого з виробу водою повітря.

В ході досліджень було обрано масові частки порошку з персиків, полуниці та шпинату 25, 50 та 100 % до маси яєчного білка. Встановлено, що 25, 50 та 100 % заміна яєчного білка на фруктові порошки з персику та полуниці в рецептурах суфле та самбуку сприяють отриманню страв з високими органолептичними і фізико-хімічними показниками якості, які не поступаються контрольному зразку. Спостерігали підвищення збитості дослідних систем та стійкості піни під час зберігання. Під час заміни 25, 50 та 100 % яєчного білка на порошок із шпинату було встановлено, що система має низьку збитість порівняно з контролем та немає стійкості під час зберігання через вміст щавлевої кислоти, яка входить до складу шпинату. Заміна рецептурної кількості води на молоко сприяє покращенню збитості та стійкості модельної системи за рахунок нейтралізації кислоти.

Досліджувані фруктові та овочеві порошки доцільно використовувати в приготуванні збивних солодких страв для збагачення їх хімічного складу, розширення асортименту оригінальної кулінарної продукції, яка виготовляється в закладах ресторанного господарства.

Наукові керівники – канд. техн. наук Неміріч О.В.,  
канд. техн. наук Петруша О.О.,  
канд. техн. наук Гарвиш А.В.,